

Bodega: Amprius Lagar		Enólogo: Navascués Enología	Vino: Chardonnay 2016
Alc% Vol: 14,5°	pH: 3,38	Acidez Total: 5,8 g/l	Azúcar residual: 1,12 g/l



CLIMA & TERROIR

La comarca de Matarraña, en la provincia de Teruel, Aragón, es privilegiada por su microclima; contamos con la mejor orientación de los viñedos y a una altitud de 600m sobre el nivel del mar. Protegidos por las montañas de Beceite de los vientos húmedos que se encuentran en las proximidades de la costa, a 50 km de distancia, pero con un marcado carácter mediterráneo. El suelo es arcilloso, proporciona mineralidad y exige que el viñedo produzca sus mejores uvas.



VARIEDAD

Lagar d'Amprius Chardonnay es 100% uva Chardonnay. Las cepas son especialmente cuidadas para que se obtenga de ellas un fruto de excelente calidad. La limitación extrema de producción de 1,5 Kg/cepa como máximo, consigue que todo el incipiente potencial de las cepas lo transmita a tan limitada producción. Todos los viñedos son propiedad de la bodega.



ELABORACIÓN

Vendimia se realiza siempre por la noche, buscando recoger la uva a la temperatura más baja posible. Para evitar oxidaciones excesivas y con el objetivo de refrigerar la uva, se utiliza nieve carbónica durante el trayecto de los tractores a la bodega. Una vez en bodega, tras despallillar y estrujar suavemente la uva, se realiza una maceración pelicular a baja temperatura de 8°C, durante 6-8 horas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura constante de entre 14-16°C. Una vez concluida la fermentación alcohólica, el vino permanece con sus propias lías durante mínimo 12 meses, tiempo en el que se realizan batonages semanales. Posteriormente el vino es clarificado y filtrado, previamente a su embotellado, donde el vino reposa y evoluciona en botella durante otros 12 meses como mínimo antes de salir al mercado. Es un vino que presenta una evolución muy positiva en botella.



NOTAS DE CATA

Vino blanco color amarillo limón de intensidad media, densidad media-alta y lágrima glicérica. En nariz es limpio y con una intensidad alta de aromas de fruta blanca madura como manzana amarilla y pera, con toques cítricos de limón maduro. Cuando el vino se oxigena aparecen notas de piña y plátano, así como aromas de yogur. Los aromas irán evolucionando y desarrollándose con el paso de los años.

En la boca es seco, de acidez media-baja, con un amplio volumen que equilibra la sensación de alcohol. El paso por boca es lento, carnoso y sabroso. En el retronasal se refuerzan los aromas de fruta blanca como la manzana y la pera y un ligero toque de hierbas aromáticas como romero y tomillo, que le dan complejidad. Final sutilmente amargo y sabor muy persistente. Es un vino blanco contundente que refleja claramente su alma mediterránea, cálido, amplio y complejo.



MARIDAJE & CONSUMO

Excelente maridaje con platos de verduras a la brasa, todo tipo de arroces con carne, entrantes con patata y cremas de verdura como purrusalda, vichyssoise o salmorejo. Por supuesto con pescados blancos en salsa como merluza en salsa verde, y fritos como "pescaito", "bienmesabe" o buñuelos de bacalao. También con platos de carne blanca como albóndigas en pepitoria o pollo al ajillo o al curry.

Temperatura recomendada de servicio 7-8°C en copa "Montrachet".



PUNTUACIONES Y MEDALLAS A DESTACAR

Añada 2015: 92 P Guía SEVI (2019)

Añada 2016: Medalla de Oro Bacchus (2019)



Amprius Lagar S.L.

C/Los Enebros 74, 2ª planta (Edificio Galileo)

44002 Teruel – España

Tel: +34 978 62 30 77 / +34 619 75 47 81

<http://www.ampriuslagar.com>

info@ampriuslagar.es